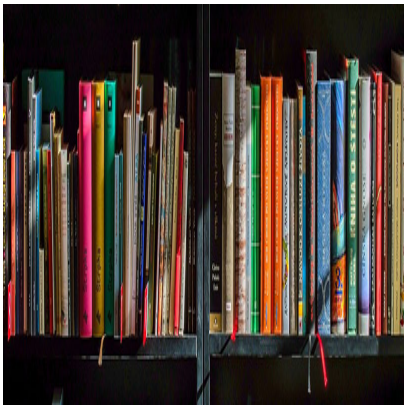


Conservez, cuisinez !

Description

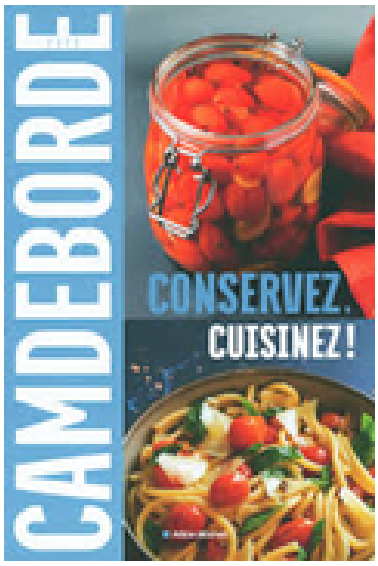
default watermark

Plus de 140 recettes simples et de saison pour toute lâ??annÃ©e

Yves CAMDEBORDE Philippe BOÃ?

Novembre 2022 29,90 â?¬

Ã?diteur : Albin Michel ISBN : 2226474129



LES CONSERVES ? Câ??EST QUE DU BONHEUR !

Quoi de mieux que de prÃ©parer soi-mÃªme de dÃ©licieuses conserves qui vous accompagneront tout au long de lâ??annÃ©e ?

Le chef Yves Camdeborde vous livre ses meilleures recettes de bocaux.

RÃ©alisÃ©es Ã partir de produits de saison, les conserves maison nâ??ont que des atouts : elles **sont 100 % saines et naturelles, pleines de goÃ»t, Ã©conomiques, durables, antigaspi, pratiques et rapides dâ??utilisation.** Avec quelques astuces et ingrÃ©dients complÃ©mentaires, elles peuvent mÃªme se mÃ©tamorphoser en entrÃ©es, plats ou desserts, plus gourmands les uns que les autres, et en quelques minutes Ã peine !

Vous dÃ©couvrirez dans cet ouvrage :

- **Tous les conseils pour rÃ©ussir vos bocaux en toute sÃ©curitÃ©** : le choix du matÃ©riel et des ustensiles, les rÃ¨gles dâ??hygiÃ¨ne, les principes de stÃ©rilisation et de lactofermentation, les conditions et durÃ©es de conservation.
- **Plus de 140 recettes salÃ©es et sucrÃ©es** : **90 recettes de bocaux** et **53 plats Â« minute Â» Ã rÃ©aliser trÃ¨s facilement Ã partir de vos bocaux**. De simples petits pois en conserve vous permettront ainsi de confectionner un dÃ©licieux veloutÃ© de petits pois Ã la Vache qui rit en un clin dâ?? oeil ; des girolles aux aromates, un risotto aux girolles ; du thon Ã lâ??huile, des oeufs mimosa au thon ; de la confiture de myrtilles aux agrumes, une succulente tarte Ã la myrtille ! Les recettes sont accessibles Ã tous, que vous soyez dÃ©butant ou non, et variÃ©es : viandes, poissons, lÃ©gumes, douceurs.
  de lâ??apÃ©ritif au dessert, il y en a pour tous les goÃ»ts !

default watermark

Les recettes sont accessibles Ã tous, que vous soyez dÃ©butant ou non, et variÃ©es : viandes, poissons, lÃ©gumes, douceursâ?¦ de lâ??apÃ©ritif au dessert, il y en a pour tous les goÃ»ts !

Yves CAMDEBORDE

NÃ© en 1964 Ã Pau, il fait son apprentissage dans les cuisines du Ritz, du restaurant La MarÃ©e et Ã lâ??hÃ´tel Crillon. Avec le soutien de Christian Constant, il acquiert, en 1992, le restaurant La RÃ©galade Ã Paris. Câ??est lÃ quâ??il impose une petite rÃ©volution en proposant une cuisine mi-gastro, mi-bistrot, oÃ¹ la qualitÃ© des produits est mise en avant. Afin de se renouveler, il vend La RÃ©galade et prend les commandes, Ã Paris, du Comptoir du Relais, pour le plus grand plaisir de tous.
Depuis 2010, il est membre du jury de la cÃ©lÃ¨bre Ã©mission Master Chef sur TF1.

Philippe BOÃ?

Journaliste gastronomique Ã VSD, **Philippe BoÃ©** a exercÃ©, durant 7 ans, le mÃ©tier de critique au guide Gault et Millau.

Il a obtenu le prix du Meilleur Journaliste gastronomique aux Gastronomades dâ??AngoulÃªme en 2006. PassionnÃ© de cuisine crÃ©ative, organisateur dâ??Ã©vÃ©nements gastronomiques, il est Ã©galement lâ??auteur de documentaires TV sur le monde de la cuisine.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. bocaux
2. cuisine
3. plats "minute"
4. recettes

date crÃ©Ã©e
4 septembre 2023
Auteur
cblancke

default watermark